



Wulfelader Str. 6
31535 Wulfelade

Telefon 05072 576
Mobil 0170 3138813
info@gasthausbartling.de
www.gasthausbartling.de

Inhaber: Michele
D`Onofrio

Veranstaltungsmöglichkeiten

Das Gasthaus Bartling bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Im stilvollen Ambiente werden Geburtstagsfeiern, Hochzeitsfeste oder Firmenjubiläen zum unvergesslichen Highlight für Gastgeber und Gäste. Ebenso bieten wir einen repräsentativen Rahmen für Tagungen und Gesprächskreise. Service, Qualität und individuelle Angebote sind unsere Stärke.

Unsere Kapazitäten

Innenbereich: Im Saal ca. 120 Personen
Im Clubraum ca. 20 Personen
In der Kneipe ca. 30 Personen
Außenbereich: 50 Personen

Ihr Weg zu uns

Über Wunstorf nach Neustadt kommend:
B 442 Richtung Stadtmitte folgen
Nach der 2. Ampel fahren Sie rechts auf Herzog-Erich-Allee
Geradeaus und an der 2. Ampel links in die Leinstraße
Am Ende der Straße, am Ortsausgangsschild weiter geradeaus
Der L191 6 km dem Straßenverlauf folgen (durch Empede und Mariensee)
Das Gasthaus Bartling befindet sich auf der rechten Seite.

Buffet 1

Tomate – Mozzarella mit Basilikum
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Pinienkernen
Fischplatte mit Lachs und Forelle dazu Sahne Meerrettich
Salatplatte natur mit Kräutervinaigrette
Melone mit Schinken
Käseplatte
Brotauswahl

* * *

Hausgemachtes Schnitzel mit Marktgemüse,
Kartoffeln und Kroketten

Alternativ:

Krustenbraten mit Pommery – Senfsauce
Kartoffelgratin,
Semmelklöße
Grüne Bohnen und Sauerkraut

* * *

Karamelcreme
Früchtequark

Buffet 2

Paprika al' Olio
Gebratene Auberginenscheiben
Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven
Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Nüssen
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Salatplatte Natur dazu Kräutervinaigrette
Crevettencocktail
Käseplatte
Brotauswahl

* * *

Nackenbraten auf Thymiansoße
mit Kartoffelgratin
und
Geflügelgeschnetzeltes nach indischer Art mit
Wildreis dazu Broccoli, grüne Bohnen und glasierte
Möhren

* * *

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Vanillesauce

Buffet 3

Auberginenscheiben
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert
Blumenkohl in Backteig
Champignons sautiert
mit Weißwein und Balsamico Essig
Oliven mariniert mit Pesto
Salatplatte griechische Art
Crevettencocktail
Fischplatte mit Forelle und Lachs
Käseplatte
Brotauswahl

* * *

Putenmedaillons in Gorgonzolasauce
mit Kartoffelgratin
und Schweinegeschnetzeltes Stroganoff mit Spätzlen
dazu Broccoli mit Mandelbutter

* * *

Mousse au Chocolat
Früchtequark
Rote Grütze
Vanillesauce



Buffet 4

Hochzeitssuppe

* * *

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Aubergine und Zucchini gegrillt
Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamico Essig
Paprika all' Olio
Melone mit Prosciutto di Parma
Artischocken in Knoblauch eingelegt
Tomatensalat mit Frühlingslauch
Fischplatte
mit Gravedlachs, Forelle, Makrele und Aal
Salatplatte natur dazu Kräutervinaigrette
Käseplatte
Brotauswahl

* * *

Schweinefilet in Kräuterkruste mit Kartoffelgratin
Gebackene Hähnchenbrust
mit Tomate, Kartoffeln und Rosmarin
Gemüseplatte mit Romanesco, Broccoli, Bohnen und Champignons

* * *

Zimtbirne mit Ricottacreme
Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Fruchsoße



Grill-Buffet

Tomate und Mozzarella

Brot

Paprika all'Olio

Zucchini und Aubergine gebraten

Kartoffelsalat Nudelsalat

Italienischer Tomatensalat

* * *

Nackensteak

Putensteak Bratwurst,

Schinkengriller

Rind – Roastbeef

Fisch – Lachs

Gemüsespieße

Gebackener Schafskäse

Rosmarinkartoffeln

* * *

Ketchup, Barbequesoße, Mayo, Aioli, Senf

Tiramisu

Früchtequark

Mousse au Choccolat



Buffet Vegetarisch

Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Rote Beete Carpaccio
Salatplatte natur mit Kräutervinaigrette
Zucchini und Aubergine
Paprika all`Olio
Capponata
Fenchel mit Parmesaneihülle
Broccolisalat mit Gorgonzola,
Tomate und Nüssen
Käseplatte (Italienische Käse)
Brotkorb (Ciabatta, ...)

* * *

Vegetarisches Moussaka
Gemüse und Tofu dazu Kokosmilch
Nudeln mit Frischkäse, Tomaten und Broccoli

* * *

Pina Colada Tiramisu
Erdbeercreme
mit Weißer Schokolade



Frühstücksbuffet

Marmeladenauswahl, Honig, Nutella
Frischkäsedip
Müslis, Kornflakes
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten
Wurstplatte
Fischplatte mit Rauchlachs und Forelle
Tomate und Mozzarella
Gurken und Tomaten Früchte
Naturjoghurt
Brot, Brötchen
Butter, Salzige Butter

Rührei,
Gekochte Eier
Nürnberger Würstchen,
Schinken oder Bacon

Kaffee, Tee
Orangensaft



Antipasti

- Tomate und Mozzarella mit Basilikum
- Champignons sautiert mit Weißwein und Balsamicoessig
- Paprika all'olio
- Gebratene Zucchini-scheiben
- Gebratene Auberginenscheiben
- Eingelegte Artischockenherzen
- Getrocknete Tomaten
- Caponata (süß-saures Auberginengemüse)
- Fenchel mit Parmesan überbacken
- Auberginenscheiben in Parmesan Eihülle
- Fenchel geschmort mit schwarzen Oliven
- Schwarze Oliven mariniert mit Pesto
- Blumenkohl in Backteig
- Tacchino Tonnato (Putenbrust mit Thunfischpaste und Kapern)
- Italienischer Tomatensalat mit Frühlingslauch
- Nudelsalat mit Thunfisch
- Honigmelone mit Parma Schinken
- Schafskäsesalat mit Oliven, Peperoni und Zwiebeln
- Broccolisalat mit Gorgonzola, Tomaten und Nüssen
- Salatplatte natur dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
- Käseplatte (Peccorino, Gorgonzola, Provolone, Taleggio, Gouda, Edamer, Camembert...
- Krabben Pasta-Salat mit Birnendressing und Minze
- Fischplatte mit Rauchlachs, Forelle, Scampi dazu Senf-Dill-Sauce, Sahnemeerrettich
- Crevettencocktail
- Brot (Ciabatta, Baguette, Sonnenblumenbrot, Zwiebelbrot, Krustenbrot)
- Rote Beete Carpaccio
- Breseola ai Funghi



Suppe

- Hochzeitssuppe
- Hühnerbrühe mit Klösschen, Sternchennudeln und Eierstich
- Minestrone nach Neapolitanischer Art
- Gurkencremesuppe mit Rauchlachsstreifen
- Kartoffelsuppe mit Croutons
- Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
- Gemüsebrühe mit Spinat Tortelloni
- Tomatensuppe
- Zwiebelsuppe mit Käsecrouton
- Gulaschsuppe nach ungarischer Art
- Spargelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Linsensuppe
- Borscht

Pasta

- Farfallennudeln mit Zucchini, Tomaten, Oliven und Fisch
- Eliche auf Frischkäsesauce mit Broccoli, Tomatenwürfel und Basilikum
- Tagliatelle mit Artischocken und Pinienkernen
- Fussili mit Rauchlachs und Ruccola
- Penne con aglio e ´olio
- Lasagne all Forno
- Pasta con Pesto und gebratener Hähnchenbrust
- Penne all`arrabbiata
- Orecchiette alla pugliese (Öhrchennudeln mit Broccoli und Salami)
- Pasta e lenticchie (Nudeln mit Linsen)
- Fettuccine all`abruzzese (Bandnudeln mit Safransauce)
- Spaghetti alle Vongole



Fleisch

- Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel mit Salbei)
- Scaloppine al Marsala (Kalbsschnitzel in Marsala)
- Hähnchenbrust mit Kartoffeln, Tomaten und Rosmarin gebacken
- Schweinefilet mit Kräuterkruste
- Costolette alla Pizzaiola (Schweinekoteletts mit Tomaten und Knoblauch)
- Krustenbraten mit Pommery-Senfsauce
- Gebackenes Lammcaree auf Gemüsebett
- Schweinegeschnetzeltes Stroganoff
- Putengeschnetzeltes mit Lauch und Pilzen
- Geflügelgeschnetzeltes nach Indischer Art
- Putenmedallions in Gorgonzolasauce
- Zwiebel Champignon Pfanne mit Putenschnitzel
- Kanichenkeulen auf Napolitanische Art
- Putenrollbraten, Putenmedallions, Putengeschnetzeltes
- Hähnchenbrust gebraten, Hähnchenkeulen
- Lammkotelett mariniert
- Currywurstpfanne
- Kaninchen
- Wildschwein
- Hirschgulasch
- Schweinefilet, Schweinemedallions, Schweinegeschnetzeltes
- Krustenbraten, Kassler, Nackenbraten
- Rinderfilet, Entrecot, Roastbeef, Rinderschmorbraten



Vegetarisch

- Zucchini Tomaten Gratin
- Gemüse und Tofu in Kokosmilch
- Linsen mit Pilztofu und Zitronencreme
- Bunte Gemüseterrine
- Schicht Panzanella - Brotsalat

Finger Food

- Chicken Wings
- Garnelen in Teigmantel
- Datteln im Speckmantel
- Dips: Aioli, Avocado, Salsa
- Rollitos Primavera
- Artischocken in Parmesaneihülle
- Gambas con Aglio
- Currywurstspieße
- Käsespieße

Fisch

- Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamelsoße
- Seeteufelmedallions gebraten auf Olivensoße
- Marinierte Garnelen in Knoblauch gebraten
- Gebratenes Lachsfilet auf Safransoße
- Seeteufel Medallions
- Zanderfilet gebraten
- Black Tiger Garnelen



Gemüse

- Broccoli
- Butterbohnen
- Glasierte Möhren
- Leipziger Allerlei
- Spargel
- Champignons
- Pfifferlinge
- Romanesco
- Blumenkohl
- Blattspinat
- Zucchini
- Sauerkraut
- Rotkohl

Beilagen

- Salzkartoffeln/ Petersilienkartoffeln
- Kroketten
- Pommes Frites
- Herzoginkartoffeln
- Polenta
- Kartoffelklöße / Semmelklöße
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes Risolee
- Warmer Kartoffelsalat
- Basmatireis
- Wildreis
- Tagliatelle / Penne Nudeln / Farfallennudeln
- Wedges



Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Wassermelone
- Obstsalat
- Mouse au Choccolat
- Rote Grütze
- Vanillesoße
- Bayrisch Creme
- Crema Catalana - Caramelpudding
- Vanillepudding
- Wackelpudding Grün oder Rot
- Eispypamide
- Zimtbirne mit Mascarponecreme
- Pina Collada Tiramisu



Sehr geehrter Gast,

wir hoffen, dass in unserm Angebot etwas für Sie dabei ist.
Sie haben natürlich die Möglichkeit, Ihr Buffet aus unserem Angebot individuell zusammenzustellen.

Wir bieten für feiernde, 2 Komplette Konzepte an.

Komplett Packet 1

- Buffet nach Wahl
- Alle Getränke incl.
- Eckige Tische mit Tischdecken und Servietten
- Raummiete incl. Energie
-
- 8 Stunden feiern

99,- € pro Person

Komplett Packet 2

- Buffet nach Wahl
- Alle Getränke incl.
- Runde Tische mit Tischdecken und Servietten
- Alle Stühle mit Hussen
- Beamer und Leinwand nutzen
- 12 Stunden feiern
- Raummiete incl. Energie

139,- € pro Person

Wir bieten neben unserem umfangreichen Speisen- und Getränke Angebot noch einige Extras an:

Technische Ausstattung
(Preise auf Anfrage!)



- Beamer und Leinwand 50,- €
- Candy Bar 200,- €
- Fotobox 349,- €
- Flipchart 30,- €
- Musikanlage 450,- €
- DJ auf anfrage
- Tischdekoration 29,- €
- Speisekartengestaltung mit Druck 100,- €

Gerne sprechen wir weitere Details zum optimalen Gelingen Ihrer Veranstaltung mit Ihnen ab.

Preisliste Stand 01.10.2022



Allgemeine Geschäftsbedingungen der Gastronomie Gasthaus Bartling

1. Geltung der AGB

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Deutschem Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Gastronomie Gasthaus Bartling gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn sie von der Gastronomie Gasthaus Bartling schriftlich bestätigt werden.

2. Angebote der Gastronomie Gasthaus Bartling

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verkauft alle Dienstleistungen und Produkte eines Gastronomie Betriebes an Kunden welche zu Besuch kommen.

Preislisten und Prospekte enthalten unverbindliche Informationen und Richtpreise. Telefonische Auskünfte haben keine langfristige Gültigkeit, sofern es sich nicht eindeutig um Offerten handelt.

Offerten, die schriftlich, telefonisch, in persönlichem Gespräch, per Fax oder per E-Mail gemacht werden, gelten als verbindlich.

Wenn der Kunde Lieferungen, Produkte oder Leistungen, die darin nicht enthalten sind, verlangt, werden diese zusätzlich in Rechnung gestellt.

Eine Offerte ist 30 Tage lang gültig, sofern nicht schriftlich etwas anderes vereinbart wurde. Alle mit dem Angebot abgegebenen Unterlagen und Muster bleiben Eigentum der Gastronomie Gasthaus Bartling. Angaben, welche vom Lieferanten als Richtwerte bezeichnet werden, sind unverbindlich und

sollen nur zur Abschätzung von Größenordnungen dienen.

Eine Offerte wird angenommen, indem der Kunde dies schriftlich, telefonisch, per Fax, E-Mail, oder in persönlichem Gespräch erklärt.

Das Restaurant Gasthaus Bartling bestätigt die Annahme schriftlich, per Fax oder E-Mail.



3. Termine

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verpflichtet sich, dem Kunden die vereinbarten Leistungen an den in der Auftragsbestätigung festgelegten Terminen zu erbringen, während der Kunde sich verpflichtet, diese Leistungen anzunehmen und zu bezahlen.

Die Termine werden angemessen verschoben, wenn Hindernisse auftreten, die außerhalb des Willens der Gastronomie Gasthaus Bartling liegen;

wie Naturereignisse, Mobilmachung, Krieg, Aufruhr, Epidemien, Unfälle und Krankheit, erhebliche Betriebsstörungen, Arbeitskonflikte, verspätete oder fehlerhafte Zulieferungen sowie behördliche Maßnahmen.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling, wie auch die Kunden verpflichten sich, über Verzögerungen so rasch wie möglich zu informieren.

Allfälliger Schadenersatz wird nach den Grundsätzen im Gastgewerbe berechnet.

4. Vertragserfüllung

Für Umfang und Ausführung der Leistung ist die Auftragsbestätigung maßgebend.

Soweit kein besonderer Erfüllungsort von den Parteien verabredet ist oder aus der Natur des Geschäftes hervorgeht, gilt als Leistung die Bereitstellung der Produkte am Sitz des Lieferanten.

5. Preise und Zahlungsbedingungen

Die Preise werden in der Offerte festgelegt. Die Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Der Kunde ist verpflichtet, im Normalfall bar oder mit Kreditkarten zu bezahlen. Bezahlter

Kunde per Rechnung, wird der ganze Betrag 14 Tage nach der Lieferung fällig. Alle Kosten werden ohne Abzug fällig.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen.



Wenn der Kunde die Zahlungsbedingungen nicht erfüllt, ist die Gastronomie Gasthaus Bartling berechtigt, Schadenersatz zu verlangen.

Hält der Kunde die Zahlungstermine nicht ein, hat er ohne Mahnung vom Zeitpunkt der Fälligkeit an einen Verzugszins zu entrichten, der vier Prozent über dem jeweiligen Diskontsatz der Norddeutschen Landesbank liegt.

6.

Die Gastronomie Gasthaus Bartling verpflichtet sich zur Sorgfalt und erbringt die Leistungen in einer guten Qualität. Es verpflichtet sich weiter zur sorgfältigen Auswahl der Produkte. Bei Mängeln an den erbrachten Leistungen gelten die Grundsätze des Gastgewerbes.

7. Vermietung von Banketträumen

Die Reservierung von Bankett-Räumlichkeiten wird mit schriftlicher oder mündlicher Bestätigung der Gastronomie Gasthaus Bartling bindend.

Gebuchte Räume stehen dem Kunden nur zu den vereinbarten Zeiten zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Räume oder einen längeren Aufenthalt in den Räumen benötigt eine vorherige Genehmigung der Gastronomie Gasthaus Bartling.

a) Teilnehmerzahl

Die Gastronomie Gasthaus Bartling erwartet vom Veranstalter die endgültige Teilnehmerzahl

(Garanzahl) spätestens 48 Stunden vor dem Anlass.

Gibt es am Veranstaltungstag selbst noch eine Abweichung, wird die Gastronomie Gasthaus

Bartling die Garanzahl verrechnen.

b)

Absage

n

Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält die Gastronomie Gasthaus Bartling das Recht auf Zahlung des vereinbarten Angeboten an Speisen, Getränke und Miete



entsprechend dem Zeitpunkt der Absagen bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin Miete entfällt

- 39 bis 30 Tage: Zahlung 30% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.
- 29 bis 14 Tage: Zahlung 45% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.
- 14 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistung mal vorgesehene Personenzahl.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekorationen und Unterhaltung etc., die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu vergüten. Hat die Gastronomie Gasthaus Bartling Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Restaurant Gasthaus Bartling zu gefährden droht, so ist die Gastronomie Gasthaus Bartling berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

c) Schäden

Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die Gastronomie Gasthaus Bartling kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.

Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Veranstalter haftbar.

d) Speisen und Getränke

Speisen und Getränke sind von der Gastronomie Gasthaus Bartling zu beziehen.

In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltenlich für eine Servicegebühr bzw.

Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.



e) Versicherung

Die Gastronomie Gasthaus Bartling lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

d) Technische Einrichtungen und Anschlüsse

Soweit die Gastronomie Gasthaus Bartling für den Veranstalter auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt die Gastronomie Gasthaus Bartling im Namen, in Vollmacht, und für Rechnung des Veranstalters.

Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt die Gastronomie Gasthaus Bartling von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

Die Verwendung von eignen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes der Gastronomie Gasthaus Bartling bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Gastronomie Gasthaus Bartling gehen zu Lasten des Veranstalters. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf die Gastronomie Gasthaus Bartling pauschal erfassen und berechnen.

Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen.

Unterlässt der Veranstalter das Entfernen, darf die Gastronomie Gasthaus Bartling die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann die Gastronomie Gasthaus Bartling für die Dauer des Verbleibs, Raummiete in Höhe des dementsprechenden Raumes berechnen.

Seminarhilfsmittel, welche nicht mehr im Raum vorhanden sind (z.B. Stifte, Schere, etc.) wird im Veranstalter in Rechnung gestellt.